

金牌厨艺丛书

丛书主编 张鹏亮

# 面点

本册主编 方源法 张红英



辽宁科学技术出版社  
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



金牌厨艺丛书

金 牌 厨 艺 丛 书

丛书主编:张鹏亮

本册主编:方源法 张红英

面



辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

图书在版编目(CIP)数据

面点/张鹏亮主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社,  
2001.1

(金牌厨艺丛书)

ISBN 7 - 5381 - 3307 - 0

I. 面… II. 张… III. 面点—制作  
IV. TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字(2000)第52256号

---

出 版 者: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印 刷 者: 辽宁美术印刷厂

发 行 者: 各地新华书店

开 本: 787mm × 1092mm 1/16

字 数: 60千字

印 张: 5.5

印 数: 1~5 000

出版时间: 2001年1月第1版

印刷时间: 2001年1月第1次印刷

责任编辑: 符 宁

封面设计: 阎义春

版式设计: 于 浪

责任校对: 王春茹

---

定 价: 35.00元

邮购咨询电话: 024 - 23284502

Mian dian

# 面



## 《金牌厨艺丛书》编委会

编委会主任：杨 勇 张世柱 毛能学

丛 书 主 编：张鹏亮

本 册 主 编：方源法 张红英

本册编著者：方源法 张红英 刁炳友

徐忠陵 周少勇

制 作 人 员：张红英 方源法 刁炳友

徐忠陵 周少勇 李长福

程茂华 杨子豪 程恒李

周明刚 周亚超 樊友杰

摄 影：赵 军 章仲志

创 意：蔡荷涛 章仲志



金牌厨艺丛书  
Jin Pai Chu Yi Cong Shu

# 面

Mian dian



## 编者的话

我们正跨在两个世纪交替的门槛上,即将迎来新世纪的曙光,在改革开放大潮冲击下的今天,未来的世界可以说是更加开放的世界。烹饪技艺同样会随着历史的进程而不断地变化进步。作为从事烹饪工作的技师,应当及时地捕捉新时尚、新信息、新技艺、新变化,使自己能跟上时代的节拍。为此,我们这些在全国或全省大型烹饪技术比赛中取得好成绩的中青年厨师共同编写了这套《金牌厨艺丛书》。本丛书共分为宴席、蔬果菜、面点、风味小吃和食品雕刻五本。从编者的角度总结和积累了近年来烹饪技术发展变化特点,推出了大量的新派菜点及食雕工艺,其中大部分是在烹饪比赛中获得金银牌的菜点,其余的是在继承中创新的菜点,尽量突出新技艺的特色。作为中青年厨师,我们赶上了好时代,改革开放使烹饪技艺取得了突飞猛进的发展。我们既擅于继承老一辈厨师的传统工艺之体系及风格特色,又能结合自己所学的现代科学、历史、文化艺术等方面的知识运用到烹饪技艺理论和实践中去,在继承传统工艺中求创新,在理论与实践相结合中求发展。弘扬烹饪技艺文化,挖掘自身内在潜力,学习、适应并掌握新技术、新知识、新变化、新特点,是我们的出发点。

《面点》收集的品种广泛运用近年来的面点制作新工艺,大量挖掘和采用有品位、有市场的馅心馅料,选择广泛,格调高雅,造型清新别致,色彩自然逼真,成熟方法齐备,口味丰腴多样,充分展示兼收并容,博采众长的技艺特色,道出了只有创新才是惟一的出路的厨艺真谛。本套丛书采用一菜(点)一照,彩照力求突出菜品原形特色,可供欣赏,可供仿制。丛书在编写过程中,大量的菜点制作在襄阳宾馆完成,从领导到员工,均投入了大量的人力物力,保证了丛书的顺利完稿;同时,荆州宾馆、丹江口宾馆、中国保利集团白玫瑰大酒店也给予了大力支持并参与创制。对此一并表示衷心的感谢。由于我们学识肤浅,经验不足,对烹饪技艺认识不很透彻,书中可能存在错误,敬请行家的批评指正。

**金牌厨艺丛书**  
Jin Pai Chu Yi Cong Shu

# 面

Mian dian

## 目录

## Mulu

南山寿龟	1	如意卷	23
双色凉糕	2	粉皮豆沙卷	24
蝴蝶结	3	明糖书本酥	24
凤兰酥	4	蜜钱柿子包	25
橙汁南瓜	5	五仁菠萝酥	26
蝉鸣	6	蟹粉鸳鸯饺	27
农家乐	7	蜜仁眉毛酥	28
果味菊花盏	8	琥珀元宝	28
蓝子酥	8	龙须面	29
寿桃包	9	玉鹅戏水	30
棋盘凉糕	10	和平鸽	31
果脯钳花包	11	大雁图	32
雪山企鹅	12	春蚕酥	32
天鹅气鼓	13	响铃包面串	33
菊花蛋盏	14	双轮果	34
鲜花酥	14	仿皮蛋凉糕	34
花篮饺	15	菊花卷	35
蝶形卷	16	蝴蝶饺	36
鲜奶蛋挞	17	豆沙佛手包	37
香米花仁黄球	18	橙汁葫芦包	38
卷边点红包	18	枣泥蚕宝宝	38
卧凤酥	19	澄面小牯牛	39
冬景孔雀饺	20	米奇包	40
柳叶酥	20	螃蟹酥	41
螺旋酥	21	松仁荷花包	42
发面牡丹花	22	奶味玉米包	43



金牌厨艺丛书  
Jin Pai Chu Yi Cong Shu

# 面

Mian dian

## 目录 MULU

梅花酥	44	果蓉水晶梨	63
熊猫戏竹	45	鲜奶西米筒	64
玉米鸽蛋凉糕	45	佛手酥	65
澄面莲花包	46	双色白菜饺	65
轿顶饺	47	喜鹊闹春	66
玫瑰腰鼓包	47	孔雀酥	66
火腿葱油盒子酥	48	西瓜汁凉糕	67
蔬馅如意酥	49	梅花寿果	68
什锦花篮	50	干果葡萄包	68
五彩水晶饼	50	春蚕吐丝	69
蜻蜓饺	51	香蒸酥	70
豆沙西米羹	52	海棠酥	71
仿生萝卜饺	53	菊花酥	72
鲤鱼饺	54	萝卜丝酥	73
绿茵玉兔	55	葫芦包	74
风轮酥	56	小鸭酥	75
富贵小鸡	57	珍珠鱼	75
蚕类菊花酥	58	松果酥	76
青蛙酥	58	山药仿生梨	77
金丝水晶冻	59	虾趣	78
珍珠元子	60	太极凉糕	79
玉米凉糕	60	椰林象仔	79
豆沙荷叶夹	61	荷花酥	80
棉花糕	62	馅心制作及专业名词	81



南山寿龟

**原料配比：**发酵面团 500 克、食用碱 5 克、白砂糖 40 克、干果馅 100 克、鸡蛋清一个、花椒籽少许

**制作工艺：**1. 制皮：将面团对入碱和白砂糖和匀，饧片刻后切成每个重约 10 克的小剂，擀成长圆面皮。

2. 成形：取一张小圆面皮，放上约 5 克的干果馅，再盖上一张面皮，用面团捏成小龟的头、脚和尾巴，用蛋清粘好，

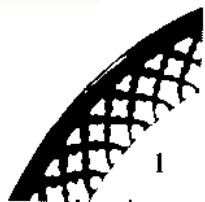
在龟背上均匀地刻上花纹。粘上花椒籽当眼睛即成乌龟生坯，将生坯饧约 5 分钟。

3. 熟制：将饧好的小龟生坯上笼旺火、沸水蒸约 10 分钟即可。

**制品特点：**形态逼真、色泽洁白、泡松可口。

操作要领


刻花纹时要比例对称，饧面时间到位。








双色凉糕


 **原料配比：**糯米粉 500 克、糖 200 克、朱古力(或可可粉)20 克、水 400 克、奶粉、椰浆少许、色拉油 50 克。

 **制作工艺：**1. 将糯米粉、糖、水、奶粉、椰浆、色拉油和匀成浆，分成约 4:6 两份。

2. 取少的那一部分加入可可粉或溶化的朱古力汁和匀。

3. 蒸制：取一盘刷上油，用

未加可可粉的白浆倒上一层，上笼蒸约 10 分钟，然后再倒一层加可可粉浆同样上笼蒸约 10 分钟，这样交替倒 5 层。最后蒸约 20 分钟即可。

 **制作特点：**口感糯爽、香甜、色泽分明。

操作要领

逐层倒时一定要厚薄一致，蒸好每层以后要将上面的水沥干。

## 蝴蝶结

**原料配比:** A. 面粉 500 克、白糖粉 100 克、水 225 克、干酵母 2 克、食用碱 0.7 克、猪油少许。

B. 红果酱少许。

**制作方法:** 1. A 中原料调制成发酵面团。  
2. 发酵面团分成 50 份, 搓成团, 擀成厚度均匀的圆饼形, 用小梳子按压出许多小点, 用刀将其分成两个半圆, 刀口错开

摆在一起, 用筷子在两端分别夹一次, 使其成蝴蝶结形, 放入 40℃ 烤炉中发酵 40 分钟, 放入笼蒸 5 分钟, 出笼后中间点缀红果酱。入盘上桌。

**制品特点:** 色泽洁白、形似领结。

操作要领

面团应稍干些, 汤发要到位。



## 凤兰酥

**原料配比：**富强粉 250 克、猪油 75 克、水 90 克、炸油 1500 克、粉糖 50 克(佐食用)。

**制作工艺：**

1. 和面：面粉过筛后取 100 克加入猪油 60 克调成干油酥面团，余下的面粉加入猪油 15 克、水 90 克调成水油酥。
2. 饧制：将和好面团用湿纱布盖上饧置约 15 分钟。
3. 起酥：取饧好的水油酥面团包住干油酥面团，擀成长方形折叠成 3 层后擀开再折叠成 3 层擀开呈宽约 12 厘米、长约 52 厘米的长方形片即成。
4. 成形：将起酥后的面片用刀刃划成 20 个菱形的坯(宽约

4~5 厘米菱长约 10 厘米)。再将坯的长棱划 3 刀呈 4 份，做成兰花形即成。

5. 熟制：将炸油倒入锅中烧至 60℃ 左右放入生坯余炸至酥层散开后呈乳黄色即可。

6. 装盘：取 12 个炸好的凤兰酥摆入盘中配以粉糖味碟即成。

**产品特点：**色泽乳黄、酥层清晰、口感酥香、形状美观。


### 操作要领


1. 和面时要揉匀揉透。
2. 起酥时要折叠整齐，片要擀得厚薄一致。
3. 炸制时要控制好火候。
4. 佐食除粉糖外还可用果酱果苦等。






橙汁南瓜

 **原料配比：**澄面 500 克、白砂糖 15 克、南瓜馅 200 克、猪油 15 克、广东生粉 10 克。

 **制作工艺：**1. 制皮：将澄面、猪油、白砂糖（15 克）、广东生粉一起放在容器内，用加了橙汁的沸水将面烫熟，然后倒在案板上用手揉匀，直到没有颗粒为止，将面团下成每个 20 克的剂子待用。  
2. 成形：将制皮用的剂子逐个按成皮，包入约 10 克重的南

瓜馅后做成扁圆形的剂子，剂口朝下、围圈依次按出印，成南瓜花纹，再用绿色面团装上蒂和南瓜叶即成南瓜生坏。


3. 蒸制：将生坯置于笼中，旺火沸水蒸约 6 分钟即可。


 **制品特点：**色泽橙黄、晶莹剔透、形态逼真、口感酸甜。

操作要领

烫面时一定要用沸水面要揉匀，没有颗粒。


## 蝉鸣

原料配比：澄面 150 克、豆沙馅 25 克、奶黄馅 75 克、白猪油 3 克、奶粉 10 克、生粉 30 克、蛋清少许。

制作工艺：1. 制皮面：将澄面、生粉和奶粉混合拌匀，用开水将混合粉烫成半透明面团，加猪油揉匀，将 2/3 面团下成每个 15 克的小剂，另 1/3 面团下成一些微小剂子做成蝉的薄翅膀和眼睛待用。

2. 成形：将 15 克剂子拍压成皮包进 2.5 克豆沙馅和 7.5 克奶黄馅，将豆沙馅处做头、奶黄馅处做身，再用蛋清粘上翅膀和眼睛即成蝉的生坯。

3. 熟制：将生坯上笼蒸 5 分钟取出即成蝉鸣。

制品特点：面皮透亮、形态逼真、口感软糯。


### 操作要领


面团要烫透，蒸制时间不能太长。





**农家乐**


 **原料配比：**发酵面团 500 克、叉烧三丁馅 200 克、白砂糖 40 克、食用碱 5 克、黑芝麻少许。

 **制作工艺：**1. 制皮：发酵面团加入食用碱和白砂糖进行揉搓，等碱揉匀后，将面团下成每个 20 克的剂子待用。

2. 成形：将下好的剂子按成圆皮，包入每个重约 10 克的叉烧三丁馅，捏成小猪形状，用剪刀剪出脚和尾巴，用黑

芝麻装上眼睛，饧放约 5 分钟。

3. 熟制：将饧好的小猪生坯放入笼中，沸火蒸约 10 分钟即可，然后放在盘中，加以点缀。


 **制品特点：**色泽洁白、形态活泼、新颖、口感香甜。


**操作要领**

生坯要饧到位，成形时要体现小猪的憨态和活泼。

# 厨

## 果味菊花盏

 **原料配比：**琼脂 25 克、水 2500 克、橙子 500 克、白糖 2000 克、红樱桃 10 颗、橘子香油少许。

 **制作工艺：**1. 称料：按配比称量出各种原料待用。


2. 浸泡：琼脂洗净后用清水浸泡至回软呈半透明状待用。

3. 榨橙汁：橙子洗净后剖成两半，压榨出橙汁约 250 克待用。

4. 熬制：搪瓷锅洗净后加入清水 2500 克，琼脂 25 克，白糖 2000 克，烧沸后熬制 5 分钟加入橙汁再沸后倒入橘子香油即可。

5. 入模：将熬好的冻汁分别装入洗净的菊花盏内放入改切后的樱桃片冷却待用。

6. 装盘：将冷却后的果味菊花盏脱去模子，扣在盘中，用澄面及樱桃点缀即成。

 **制品特点：**色泽黄亮、形态美观、口味清甜、果香浓郁。

### 操作要领

1. 琼脂熬制前应洗净且用清水浸泡回软呈半透明状。

2. 榨取橙汁时用力要适当，不能将橙子皮中的汁水挤压出来而影响口味。

3. 熬制中橙汁和香精的投放应把握好时机，过早投入会使其香味挥发而影响风味。

4. 冻汁入模后，放置樱桃片时应在汁水未冻结前进行，否则影响制品形态。



## 篮子酥





## 寿桃包

**原料配比：**发酵面团 500 克、黄桃馅 200 克、食用碱 50 克、食用红色色素少许。

**制作工艺：**1. 制皮：发酵面团加入食用碱和白砂糖进行揉制，等碱揉匀后，将面团下成每个 25 克的小剂子待用。  
2. 成形：将下好的面剂按扁，包入约 10 克的黄桃馅后做成

圆球形剂子，剂口朝下，搓捏成一头稍尖的锥形，用工具按一道印成寿桃坯，饧放约 5 分钟。

3. 蒸制：将饧好寿桃生坯上笼旺火蒸 10 分钟即成寿桃，刷上红色色素再上笼蒸 2 分钟即可。

**制品特点：**色泽漂亮、形态逼真、口感松软。

### 操作要领

上色素时，要均匀，略淡一点，不宜过浓。

**原料配比：**面粉 500 克、猪油 175 克、水 80 克、豆沙馅 100 克、鸡蛋黄 2 只。

**制作工艺：**1. 制水油酥面团：将 250 克面粉加入 50 克猪油和 80 克水拌匀擦细，饧 10 分钟下成 10 克 1 个的小剂子待用。  
2. 制油酥面团：将 250 克面粉加入 125 克猪油拌匀擦细成油酥面团，将其下成 10 克 1 个的小剂子待用。  
3. 成形：用水油酥小剂包干油酥小剂，将其搓成长条并顺长擀开成长形面皮，而后卷起按

扁成小圆皮。用此皮包 10 克豆沙馅搓成长圆形。用刀在两头切两刀（露出馅心即可，不切断），再用手将两头的面往下翻成篮子状生坯。

4. 熟制：篮子生坯刷上蛋液置于 180℃ 的烘箱内烤制 15 分钟即成篮子酥。


**制品特点：**形如篮子、吃口松酥香甜、造型美观。


### 操作要领

在调制水油酥面团时，要和上劲；用刀切面时两头应对称。




## 棋盘凉糕

 **原料配比：**水磨糯米粉 500 克、澄面 100 克、白糖粉 200 克、水 300 克、可可粉适量。

 **制作工艺：**1. 澄面加入开水 120 克烫熟冷却备用。糯米粉与白糖粉混合均匀，加入水 200 克揉搓匀后加入凉透的澄面团调制成米粉团。  
2. 米粉团取一半掺入适量可可粉调制可可色米粉团。  
3. 两种颜色的粉团各分成两份，分别拍压成 1 厘米厚、4

厘米宽的长条形米粉坯，两种颜色米粉坯交叉叠在一起形成 4 厘米×4 厘米规格的米粉坯。用小刀将该坯切成 1 厘米厚、黑白相间条形米粉坯 4 条，再将该坯交叉叠在一起，形成棋盘状，改成 1 厘米厚的生坯上笼蒸约 10 分钟即成。

 **制品特点：**黑白相间、形似棋盘、口感嫩，糯米粉团应调制干一些，严格按程序成型。

